



MADE IN
ALTA
RIBAGORÇA

Murgules pel de llops Zampinyo

Ceps

Trompetes de la mort

Trompetes de la mort Ceps Murgules pel de llops Zampinyo

20è Aniversari

Guia de camp

Ceps Murgules pel de llops Zampinyo

Ceps

Murgules pel de llops



Apagallums

Trompetes de la mort

Trompetes de la mort Ceps Murgules pel de llops Zampinyo

Murgules pel de llops Zampinyo

*Jornades
Gastronòmiques
del
Bolet*

ls Zampinyo

Trompetes de la mort

a l'Alta Ribagorça
del 3 d'Octubre
al 2 de Novembre
2014



Patronat Comarcal de Turisme



Diputació de Lleida
Patronat de Turisme

pet de llops Zampinyo

Ceps Trompetes de la

Trompetes de la mort Ceps Murgules pet de llops Zampinyo



Pota
da
perau

Murgules pet de llops

Ceps Murgules pet de llops

Ceps



Rovelló

Trompetes

Trompetes de la mort Ceps

Murgules pet de llops



Cep

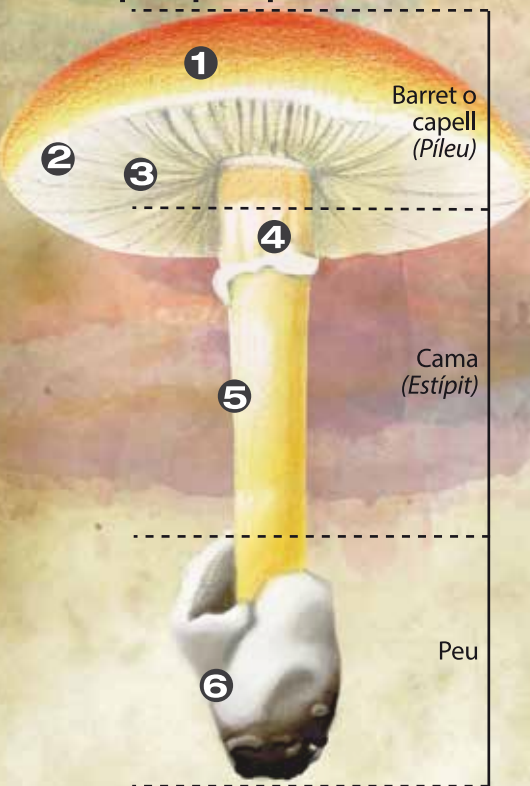


Fredolics

etes de la mort

ules pet de llops Zampinyo

Les parts principals d'un bolet



- 1** Cutícula del barret (Pileipel·lis)
- 2** Marge
- 3** Làmines (Himeni)
- 4** Anell
- 5** Superfície de la cama (Estipitipel·lis)
- 6** Volva

APAGALLUMS

Macrolepiota procera



M. Monzonís

Altres noms: paloma, cogomella, pentinella, pota d'ase, paraigua

Com és ? Llarg, ample i estrany, aquest bolet de coberta escamosa s'arriba a enfilars fins als 25 cm i el seu barret, quan és del tot obert, pot arribar als 30 cm de diàmetre. En els seus primers dies sembla una bola; després la coberta s'obre com un didal i finalment pren forma de paraigua. La carn és tova, blanca o rosada i té gust d'avellana.

On es pot trobar? Creix en llocs oberts i a les vores dels boscos i als prats, sobre terrenys silicis.

Època . Es troba des de final d'estiu i durant tota la tardor. Molts cops és el primer bolet que surt.

Comestibilitat. És un deliciós bolet de carn molt gustosa i es pot fer a la brasa o a la planxa. Només se n'aprofita el barret, ja que el peu és molt fibrós.

CARRERETA

Marasmius oreades



M. Monzonís

Altres noms: cama-sec, carmanyola, carrerola, fals moixernó

Com és? El barret és petit, de 2 a 6 cm de diàmetre, inicialment semiesfèric i acaba en forma còncava. Les làmines són gruixudes i blanques, però poden tornar-se de color més fosc. La carn també és blanca. La cama, plena, fina i fibrosa, és llarga i prima i no es trenca encara que es retorci.

On es pot trobar? Prats de pastura amb herba abundant, clarianes herboses i jardins.

Època. Principalment a la primavera, però també a la tardor.

Comestibilitat. Excel·lent comestible, s'utilitza molt per fer truites i també per acompanyar guisats. S'asseca amb facilitat.

CEP

Boletus edulis



Altres noms : sureny, siuró, buixó

Com és ? El barret és inicialment petit sobre una cama gran i pot assolir fins a 25 cm de diàmetre. De tons canyella a marró fosc segons la varietat de què es tracti i amb aspecte lleugerament viscos.

La cama és robusta i es va aprimant a mesura que creix. Presenta unes tonalitats més clares que el barret.

On es pot trobar? Creix sota el pi negre i els avets.

Època. Es pot trobar durant l'estiu i la tardor.

Comestibilitat. Comestible excel·lent. És millor consumir-lo jove. Té un sabor dolç i es pot assecar per guardar-lo i ser menjat fora de la temporada.

FREDOLIC

Tricholoma terreum



Altres noms: freduluc, morro d'ovella, brunet, negret

Com és? Costa distingir-lo entre la fullaraca pel seu color terrós. Aguanta fins ben entrat l'hivern, abans que apareguin les primeres gelades.

El barret té de 2 a 8 cm de diàmetre, amb una petita marca grisenca fosca i amb fibres i escames negroses. Les làmines espaiades tenen un color blanc brut. La cama, cilíndrica i fibrosa, és prima i afuada a la base, i es trenca amb facilitat. La seva carn és delicada.

On es pot trobar? Sol estar mig amagat entre pinassa podrida i viu sota pinedes, més rarament en altres boscos.

Època. Tardor i començament d'hivern

Comestibilitat. Molt apreciat. Adequat per acompanyar guisats i fer sopes. Es pot conservar assecant-lo i també s'usa per fer en conserva amb vinagre.

LENEGA

Hygrophorus latitabundus



Altres noms : mocosa, bavós, llenegal

Com és? Bolet d'uns 6 cm d'alçària, de barret convex amarronat amb el centre més fosc i amb làmines blanques, poc denses, gruixudes, de color semblant al barret o més pàl·lid. Tot el bolet és cobert d'una mucositat enganxosa a la qual queden adherides restes de terra i fulles. Carn de sabor i olor no remarcables o, en tot cas, agradables.

On es pot trobar? Apareix, sobretot, als boscos de pi blanc i roig, formant clapes que cada any apareixen al mateix lloc.

Època. D'octubre a desembre.

Comestibilitat. Excel·lent comestible, per a molts entesos és el número u. Es menja guisat, en plats de carn i aviram. Convé no llevar-ne el mucíl·lag, ja que dóna consistència al suc en el qual es cou.

MOIXERNÓ

Calocybe gambosa



Altres noms : moixeró, moscardó, bolet de Sant Jordi

Com és? Alguns micòlegs el consideren el millor dels bolets comestibles. El seu aspecte és gros i molsut, compacte i ple de vida: el color va del blanc al crema i l'olor és tendre i recorda la millor farina.

On es pot trobar? Llocs herbosos d'alta muntanya, formant erols i en els marges dels boscos de planifolis.

Època. Apareix cap a Sant Jordi i és especialment abundant durant el maig, encara que es pot trobar fins al començament de l'estiu.

Comestibilitat. Excel·lent comestible que admet molt bé la dessecació i que cal coure bé.

MÚRGOLA

Morchella rotunda



M. Monzonís

Altres noms : rabassola, múrmula, brújola, malugra

Com és? La múrgola és un dels bolets més coneguts de primavera. N'hi ha diferents varietats, però totes tenen en comú l'aparença d'esponja o de rusc del seu barret en forma de pinya. Cal dir que contenen una substància tòxica que es destrueix amb l'escalfor i, per tant, és recomanable consumir-les cuites.

On es pot trobar? Terrenys rics en humus, talussos emboscats prop de la vora dels rius o torrents, habitualment en fileres o cercles.

Època. Primavera, de març a juny.

Comestibilitat. Cal fer-la sempre ben cuita. Un cop bullida, s'ha de llençar l'aigua. És excel·lent en truites i guisats, i és dels bolets que fa de més bon assecar, ja que conserva tota la seva aroma i revé molt bé quan se'l remulla.

OU DE REIG

Amanita caesarea



Altres noms : reig, bolet d'or, cocou, monjola

Com és? Pot arribar a fer uns 15 cm d'alçària amb un barret molt viu, ataronjat, vermellós sense berrugues. Les làmines i el peu tenen un característic color groc. El peu posseeix un anell i una volva blanca en forma de sac a la base. La carn és tendra, de color blanc, excepte sota la cutícula i a l'exterior del peu, que és d'un color groc de rovell d'ou. La seva olor és suau i el seu gust, dolç.

On es pot trobar? Viu sota sureres, alzines i castanyers, en llocs nets i il·luminats amb clara preferència pels sòls silícics i saulosos.

Època. Fructifica des de la primavera fins a començaments de la tardor, ja que no és gens amant del fred.

Comestibilitat. Bolet excel·lent i un dels més apreciats a Catalunya. Ja era conegut pels romans. Es pot menjar tant fregit com cru, tallat a llesques fines i macerat amb oli d'oliva.

PEU DE RATA

Sparassis crispa



Altres noms: coliflor, manetes arrissades

Com és? La forma d'aquest bolet ha donat peu perquè se'l coneguésser per dues denominacions tant diferents com "peu de rata" i "coliflor"; en tot cas ni el tacte, el gust ni l'olor s'assemblen a cap de les dues coses. D'una única base en surten tot de branques que es van ramificant, d'extrems rosats o violacis i pot fer fins a 15 cm d'altura i 20 cm de diàmetre. Peu absent o, en tot cas, en forma de base, on conflueixen les branques.

On es pot trobar? Es troba en boscos d'arbres de fulla caduca (roures, faigs...) i no és gens fàcil de localitzar perquè no és una espècie gaire generosa en les seves aparicions.

Època. Es pot trobar a finals d'estiu i a la tardor

Comestibilitat . Bon comestible. Una bona manera de preparar-los és fer-los bullir i servir-los amb una vinagreta, maionesa o alguna altra salsa. S'ha de consumir amb precaució pels seus efectes purgants.

ROSSINYOL

Cantharellus cibarius



Altres noms : vaqueta, carn de gallina, agerola, picornell

Com és? És un dels bolets força apreciats, que desprèn un perfum molt agradable, semblant al dels albercocs, i té un sabor lleugerament dolç. El barret pren la forma d'un embut. A la part baixa no té làmines, sinó uns plecs amples i arrodonits. La carn inicialment blanca, es fa grogosa amb el temps. La cama, carnososa i fibrosa, és curta i estreta a la base.

On es pot trobar? Hàbitat molt variable, sota pins, avets, alzines, faigs i estepes. Molts cops es troba amagat entre la fullaraca.

Època. De juny a novembre.

Comestibilitat. Excel·lent comestible amb carns guisades, però cal tenir en compte que, per la seva consistència, requereix una cocció llarga. Gairebé mai no té cucs.

ROVELLÓ

Lactarius sanguifluus



M. Monzonís

Altres noms : esclata-sangs, vinader, esteper

Com és? El barret, de 6 a 15 cm de diàmetre, és de tons ataronjats i molt sovint amb taques verdes, com si estés lleugerament florit. Va agafant forma d'embut, a mesura que creix. La cama, del mateix color que el barret, presenta taques més fosques. És curta i lleugerament atenuada. Carn trencadissa, que recorda el guix.

On es pot trobar? Es troba sota pins i altres coníferes, sovint amagat entre fullaraca.

Època. De finals d'estiu fins arribar els primers freds.

Comestibilitat. Bon comestible. S'utilitza per als guisats, però és idoni per fer a la brasa. Se sol guardar en salmorra, al bany maria i també en vinagre.

TROMPETES de la MORT

Craterellus cornucopioides



Altres noms: trompeta, vaqueta negra, rossinyolic negre, orella d'ase

Com és? De color gris fosc o bru negrós, en forma de corn o d'embut profund (d'aquí el seu nom) que arriba gairebé fins a la base del peu, de marge estès, carn tenaç i aromàtica, amb la superfície himenial simplement rugosa. La seva carn prima i fibrosa difícilment es podreix.

On es pot trobar? En boscos de planifolis, sobretot de faigs i en sòls silícics humits. Poden presentar-se formant erols.

Època. Estiu i tardor

Comestibilitat. Té moltes aplicacions culinàries i hom les conserva seques en enfilalls o bé en pols com a condiment. Desprèn una olor que recorda la pruna i el seu gust és semblant a la trufa.

LA SORTIDA AL BOSC.

Consells i normes bàsiques:



Pota de porcu

- No deixeu les deixalles al bosc.
- No encengueu mai foc .
- No danyeu les branques o les plantes vives.
- Utilitzeu ganivets per tallar els bolets, perquè així protegeu els micelis.
- Eviteu l'ús de rasclets i altres eines per remenar la fullaraca, ja que això malmet el miceli.
- Useu un cistell de vímet per a la recollecció i mai una bossa de plàstic ja que els bolets es dobleguen i es trenquen, i les espores tornen a caure al bosc.
- Colliu únicament els bolets en bon estat que s'hagin de menester.
- No entreu al bosc amb cotxes o motos.
- Respecteu les propietats dels altres, freqüentment, són la seva font de vida.
- Recordeu que el millor boletaire és aquell que no es nota que ha passat pel bosc.

Tingueu cura del medi ambient



Fredolics